

MENÚ CAP DE SETMANA
MENÚ A TAULA COMPLETA

El nostre aperitiu

Primers (a escollir)

☞ **Verat marinat amb cítrics**
(amb escabetx de poma i magrana)

☞ **Tartar de salmó amb alvocat**
(amb salmó natural i salmó fumat)

Caneló de vedella angus
(Amb beixamel de vermouth i crema de ceps)

Segons (a escollir)

Bacalla amb mongetes del ganxet
(llom de bacalla fregit amb tripa de bacalla i mongetes)

Ratjada amb bledes
(ratjada cuïta a baixa temperatura amb bledes a la crema)

☞ **Llata de vedella amb moniato i castanyes**
(puré de moniato, puré de castanyes i mel)

Postres (a escollir)

Pastís de formatge
(daus i espuma de pastís de formatge de cabra i gelat de cirera amarena)

☞ **Namelaka de xocolata**
(cremós, cruixent i escuma de xocolata)

Sorbet de mandarina
(Amb crema pastissera i biscuit sobao) OPCIO SENSE GLUTEN ☞

Inclou: Aigua, pa i una ampolla de vi IPSIS per 2 persones.

30€ (IVA inclòs)

MENÚ DE FIN DE SEMANA
MENÚ A TAULA COMPLETA

Nuestro aperitivo

Primeros (a elegir)

🌾 **Caballa marinada con cítricos**
(con escabeche de manzana y granada)

🌾 **Tartar de salmón con aguacate**
(con salmón natural y salmón ahumado)

Canelón de ternera angus
(con bechamel de vermouth y crema de setas)

Segundos (a elegir)

Bacalao con judías *del ganxet*
(lomo de bacalao frito con tripa de bacalao y judías)

Raya con acelgas
(raya cocida a baja temperatura con acelgas a la crema)

🌾 **Llata de ternera con boniato y castañas**
(puré de boniato, puré de castañas y miel)

Postres (a elegir)

Pastel de queso
(dados y espuma de pastel de queso de cabra y helado de cereza amarena)

🌾 **Namelaka de chocolate**
(cremoso, crujiente y espuma de chocolate)

Sorbete de mandarina
(Con crema pastelera y biscuit sobao) OPCIÓN SIN GLUTEN 🌾

Incluye: Agua, pan y una botella de vino IPSIS para 2 personas.

30€ (IVA incluido)

🌾 SIN GLUTEN